POLYPRESSE

Complexe à base de caséine soluble, de PVPP, bentonite, gélatine.

ELIMINATION DES POLYPHENOLS OXYDES ET DES CARACTERES ASTRINGENTS DES MOUTS ET DES VINS ROSES ET BLANCS

CARACTERISTIQUES

- **POLYPRESSE** s'applique, en vinification blanc et rosé, sur des moûts et des vins ayant subi des actions mécaniques brutales au cours des phases préfermentaires, type vin de presse : passage dans des vis ou pompes de transfert à canalisation trop étroite, émiettages nombreux au cours du pressurage, fortes pressions au pressurage. Ces vins sont très riches en polyphénols, très sensibles à l'oxydation ; leur couleur évolue mal, ils perdent très rapidement leur fraîcheur et ont une fin de bouche dure et astringente à la dégustation.

- **POLYPRESSE** permet de lutter contre les phénomènes d'oxydation précoces, de diminuer l'intensité colorante des vins et d'atténuer le caractère astringent en fin de bouche.

  Les vins traités avec **POLYPRESSE** apparaissent plus frais, sans excès d'astringence, les notes fruitées ressortent, ils présentent une couleur plus agréable. Le caractère lourd et oxydé a disparu.

- **POLYPRESSE** ne provoque pas de surcollage même à très forte dose. La partie insoluble (PVPP) entraîne rapidement les flocons vers le bas. Le dépôt est tassé et peu volumineux.

LEGISLATION

- La PVPP est autorisée par le règlement CE n° 606/2009 à la dose maximale de 80 g/hL.
- **POLYPRESSE** contient de la caséine, produit issu du lait. Dans certains pays et au sein de l'Union Européenne (à partir du 31 mai 2009), son emploi implique un étiquetage spécifique des vins. Se référer à la réglementation en vigueur.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**

DOSES D'EMPLOI

- Sur les moûts : en phase préfermentaire.
  - moût de raisins rosés et blancs ayant subi une forte trituration : 60 g/hL à 120 g/hL
  - moût de presse rosé ou blanc..... ….: 60 g/hL à 160 g/hL
- Sur vins fortement oxydés et astringents en fin de bouche..…… : 40 g/hL à 200 g/hL
- Dose maximale légale de **POLYPRESSE** : 377 g/hL.

MODE D'EMPLOI

- Une demi-heure avant l'emploi, disperser 1 kg de **POLYPRESSE** dans 10 litres d'eau froide (jamais dans du moût ni dans du vin). Utiliser une hélice rapide. La dissolution est facile mais partielle (PVPP insoluble).
- Incorporer au moût ou au vin, obligatoirement à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un DOSACOL (raccord de collage), sur la totalité de la cuve à traiter.
  Séparer le dépôt dès qu'il est tombé (moût).
  Filtrer (vin).
  Utiliser la préparation liquide de **POLYPRESSE** dans la journée de sa préparation. Homogénéiser la solution à chaque prélèvement.

CONDITIONNEMENT

- Sac de 5 kg - Carton de 3 x 5 kg,
- Sac de 15 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
- A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

Selon le règlement européen 1907/2006/CE

Produit : POLYPRESSE

1 - Identification du produit et de la société

Désignation commerciale :POLYPRESSE

Utilisation : préparation utilisée en œnologie

Fournisseur : Fournisseur : SOFRALAB
79 AV. A.A. Thévenet - BP 1031 - 51319 MAGENTA - FRANCE
Courriel : lcq@sofralab.com

Tél . 00 33 (0)3 26 51 29 30 - Fax 00 33 (0)3 26 51 87 60

Numéro d'appel d'urgence : ORFILA 00 33 (0)1 45 42 59 59

2 - Identification des dangers

Produit non dangereux selon les critères de la réglementation européenne relative à la classification des substances dangereuses.

3 - Composition/Information sur les composants

Mélange de : Caséine n°CAS : 900-71-9

Bentonite n°CAS : 1318 – 93 – 0

PVPP n°CAS : 9003-39-8

Gélatine n° CAS : 68410457

4 - Premiers secours

D'une façon générale, en cas de doute ou si des symptômes persistent, il est vivement conseillé de consulter un médecin.

En cas d'ingestion	: Si la personne est consciente, la faire boire immédiatement abondamment et contacter un médecin.
En cas d'inhalation	: Exposer la personne à l'air frais.
En cas de contact avec la peau	: Laver abondamment à l'eau et au savon.
En cas de contact avec les yeux	: Laver abondamment à l'eau

Nom du produit : **POLYPRESSE**

5 - Mesure de lutte contre l'incendie

Moyens d'extinction : Utiliser les extincteurs à eau ou à gaz carbonique.

Equipement de protection : Porter un équipement anti-incendie complet et une protection respiratoire (appareil respiratoire autonome isolant).

Risque de combustion : Donne des fumées épaisses avec dégagement de monoxyde de carbone et de dioxyde de carbone, NO_2 et Cyanure d'hydrogène.

Protection de l'environnement : L'eau utilisée pour l'extinction des incendies, contaminée par le produit doit être évacuée selon la réglementation en vigueur.

6 - Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle

Précautions personnelles : équipements protection individuels conseillés.

Mesures pour la protection de l'environnement : Si le produit s'est déversé dans un cours d'eau, dans les égouts ou s'il a contaminé le sol ou la végétation, avertir les autorités compétentes.

Méthodes de nettoyage : Balayer ou aspirer le produit répandu.
Le diriger ensuite vers un centre de traitement des produits chimiques

7 - Manipulation et stockage

Manipulation :
Travailler dans un local bien ventilé ou sous hotte aspirante. Eviter la production de poussière.
Porter un équipement de protection tel que décrit dans la section 8

Stockage :
Stocker dans un lieu frais et sec. Ne pas stocker à côté de produits inflammables.

8 - Contrôle de l'exposition/Protection individuelle

Protection des voies respiratoires : Porter un masque antipoussière

Protection des yeux : Porter des lunettes en cas de nécessité.

Protection des mains : Porter des gants en cas de nécessité.

Le produit contient le monomère résiduel : 1 vinyl - 2 - pyolédane (traces)

Nom du produit : **POLYPRESSE**

9 - Propriétés physiques et chimiques

Aspect : poudre blanche
pH (solution à 10 %) : environ 7

10 - Stabilité et réactivité

Produit de composition dangereux : néant (dans les conditions normales de transformation).

11 - Informations toxicologiques

Complètement inoffensif.

12 - Informations écologiques

Produit biodégradable à 90 %.

13 - Considération relative à l'élimination

Produit : Pas de recommandations particulières mais respecter les réglementations locales en vigueur.

Emballages contaminés : Vider les emballages au mieux et les éliminer selon leur composition en respectant les réglementations locales en vigueur.

14 - Informations relatives au transport

Produit non concerné par les réglementations du transport de matières dangereuses.

15 - Informations réglementaires

Produit non concerné par l'étiquetage des substances et préparations dangereuses.

Nom du produit : **POLYPRESSE**

16 - Autres informations

« Cette fiche complète les notices techniques d'utilisation mais ne les remplace pas. Les renseignements qu'elle contient sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné, à la date indiquée. Ils sont donnés de bonne foi. L'attention des utilisateurs est en outre attirée sur les risques éventuellement encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux pour lesquels il est conçu.

Elle ne dispense en aucun cas l'utilisateur de connaître et d'appliquer l'ensemble des textes réglementant son activité, il prendra sous sa seule responsabilité les précautions liées à l'utilisation qu'il fait du produit. »

Libellés des phrases R figurant aux paragraphes 2 et 3 : /

- CERTIFICAT CONCERNANT LES REGLES DE PRODUCTION ET DE MISE SUR LE MARCHE DES PRODUITS ŒNOLOGIQUES MARTIN VIALATTE -

✓ ALIMENTARITE - OENOLOGIE

Ce document certifie que la SAS SOFRALAB, responsable de la production et/ou de la mise sur le marché des produits œnologiques de la marque suscitée est une entreprise dont le système qualité est certifié ISO 22000 : 2005 depuis 2009 (certificat disponible sur le site internet www.martinvialatte.com).

En conséquence, SOFRALAB respecte les règlements CE 178/2002 concernant la sécurité alimentaire, 852/2004 concernant l'hygiène des produits et 853/2004 concernant l'hygiène des produits d'origine animale.

Le numéro d'agrément sanitaire de SOFRALAB est le : FR 51-413-009 CE.

Dans ce cadre SOFRALAB applique les principes de l'HACCP.

SOFRALAB met tout en œuvre pour que :

- Les produits œnologiques commercialisés sous cette marque soient conformes au règlement UE 479/2008, 491/2009 et CE 606/2009 modifié par le 53/2011 et le 315/2012,
- Les emballages utilisés soient conformes à CE 1935/2004 et UE 10/2011 et modifications.
  Notamment, nous disposons de déclarations de nos fournisseurs concernant la non utilisation de Bisphénol A et de Phtalates.

Par conséquent, ces produits sont aptes à être utilisés pour l'élaboration de vin sous réserve de restrictions en fonction des réglementations locales.

✓ ABSENCE D'OGM

SOFRALAB certifie, au vu des certificats communiqués par ses fournisseurs, que les produits œnologiques commercialisés sous la marque susvisée ne sont pas issus et ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés.

Ils ne sont pas concernés par les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

✓ NON-IONISATION

SOFRALAB certifie que les produits œnologiques commercialisés sous la marque susvisée n'ont pas subi de traitement ionisant.

✓ NANOTECHNOLOGIES

SOFRALAB certifie que les produits œnologiques commercialisés sous la marque susvisée ne sont pas fabriqués à l'aide de nanotechnologies.

✓ ALLERGENES

Certains produits œnologiques peuvent contenir des allergènes sur la base du règlement UE 1169/2011.

SOFRALAB invite ses clients à consulter la liste des produits contenant des allergènes sur le site internet www.martinvialatte.com intitulée « déclaration allergène ».

✓ REACH

Afin de ne pas créer de problèmes de disponibilité sur le marché, SOFRALAB a réalisé une étude du règlement 1907/2006 et ses modifications. Les produits chimiques utilisés par SOFRALAB pour l'élaboration de ses produits œnologiques ne sont pas interdits de production ou d'importation en Europe.

SOFRALAB a mis en œuvre un suivi particulier des évolutions de cette réglementation.

✓ VINS BIOLOGIQUES

Dans l'objectif de simplifier les audits Bio de ses clients, SOFRALAB a confié à l'organisme Ecocert le soin de vérifier et de publier les produits œnologiques susceptibles d'être autorisés dans les vins biologiques selon les réglementations européennes CE 834/2007 et UE 203/2012 et américaine NOP.

Cette liste est consultable sur leur site internet et à travers le lien sur le site www.martinvialatte.com .

Les produits publiés sur ce site peuvent être d'origine :

- Biologique,
- Non biologique mais autorisés pour l'élaboration des vins biologiques.
  Dans ce dernier cas, SOFRALAB certifie ne pas disposer d'équivalent Bio.

Pour tout produit qui n'est pas sur la liste, il convient de se renseigner auprès des services de SOFRALAB **avant** toute utilisation.

Magenta, 12 Décembre 2014

Thierry NAIL

Directeur Industriel

Ce certificat est basé sur l'état actuel de nos connaissances à la date indiquée. Il est remis à jour dès qu'une nouvelle information est disponible et que son intégration dans ce certificat peut aider nos clients. Le document en ligne sur notre site internet www.martinvialatte.com est toujours à jour.

SOFRALAB
The Oenological Company

DECLARATION ALLERGENE DES PRODUITS ŒNOLOGIQUES MARTIN VIALATTE – STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE

Conformément à l'Annexe II du Règlement UE N° 1169/2011 et ses modifications , concernant le contenu en allergènes, SOFRALAB déclare que les produits œnologiques suivants des gammes MARTIN VIALATTE et STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE contiennent des ingrédients considérés comme allergènes :

- **Œufs et produits à base d'œufs (blanc d'œuf) :**

BACTOLYSE – BACTOLYSE LYSOZYME – OVOCOL

- **Lait et produits à base de lait (caséine) :**

CASESOL – POLYCASE – POLYPRESSE

- **Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/L exprimés en SO2 :**

ACETOX – ACETOX VIN BLANC – ADJUVANT GAMME LIQUIDE – AFFINOCOL – ALBUMINOCOL– AQUACOL LIQUIDE – ASEPTOL 2 – BAKTOL LIQUIDE – BAKTOL POUDRE – BAKTOSSOL 225 – BENTOGEL – CARAMEL KN/KGS – CLAR CM – CLAR T GAMME – COLLE BDX – COMPLEXE AN – CRISTAB GC LIQUIDE – CRISTAL – CRISTALINE – DEPECTIL CLARIFICATION SP – DEPECTIL THERMO 2 – DOSES BISULFITES – DUOGOM – DUOGOM MAX - EFFERBAKTOL GAMME – FILTROSTABIL LIQUIDE – FINECOLL – GELATINE LIQUIDE – GELISOL – GOMIXEL – METABISULFITE DE POTASSIUM – PROVGREEN PURE MUST LIQUIDE - QALISOL – SOLUTION ŒNOLOGIQUE 64 – SOUFRE PASTILLE – SULFISCORBATE – SULFIVENDANGE – DOSES SULFIVENDANGES – SULFOSSOL – SUPERFILTROSTABIL – SUPERNEOSTABIL

- **Poisson et produits à base de poisson :**

AQUACOL–CLAR CM–CRISTAL–CRISTALINE–EFFICOL–PRZ ULTRA 11–QALISOL

En accord avec le Règlement UE N° 579/2012, l'étiquetage est obligatoire en œnologie seulement pour l'anhydride sulfureux, les dérivés des œufs et du lait.

Les autres types d'allergènes indiqués dans l'Annexe II du Règlement UE N° 1169/2011 ne sont pas contenus dans les produits fournis par SOFRALAB .

Magenta, le 01/12/2014.

T.NAIL
Directeur industriel